



## ANTONELLI SAN MARCO MONTEFALCO

---

Centosettantacinque ettari in un corpus unico al centro della zona Docg di Montefalco.

I terreni, argillosi e ricchi di calcare, hanno origine geologica diversa: profondi alcuni, ricchi di scheletro altri, che conferiscono ai vini sfumature intense e variegata; colline austere, circondate da boschi, dal microclima ideale per la vite e l'olivo. Dieci ettari sono dedicati ad oliveto, cinquanta a vigneto, disposti sulla sommità delle colline e orientati a sud e ad ovest. Coltiviamo prevalentemente varietà autoctone: Grechetto e Trebbiano Spoletino per i bianchi, Sangiovese e Sagrantino per i rossi.

Al centro dell'Azienda, proprio sotto l'antica casa padronale, si trova la Cantina, completamente interrata e progettata per la vinificazione a caduta, che prevede cioè l'ingresso del pigiato nei fermentini e il successivo scarico delle vinacce senza l'uso di pompe, ma per gravità.

Si vinificano solo uve di propria produzione, da

agricoltura biologica, così da offrire un prodotto di cui si abbia il pieno controllo in ogni fase, con in più la garanzia della certificazione biologica sia delle uve che dei vini.

L'Azienda offre anche ospitalità enoturistica nell'antico Casale Satriano, accuratamente restaurato ed arredato: 6 appartamenti dotati di piscina, circondati da vigneti e da un panorama unico, a un passo dai più bei borghi medievali umbri.

Recentemente l'azienda ha intrapreso l'allevamento di suini allo stato brado e la produzione di salumi. E' inoltre possibile organizzare la caccia al tartufo nero e bianco presso la tenuta.

Infine Cucina in Cantina, la scuola di cucina di Antonelli San Marco con cui offriamo corsi di cucina umbra, pranzi e cene su prenotazione per gruppi, degustazioni di vino e visite guidate nella storica tenuta.

## STORIA

---

Le origini della tenuta si ritrovano in alcuni documenti medievali, che ricordano San Marco de Corticellis come una coorte longobarda in un territorio fra i più vocati alla coltivazione della vite. Di proprietà del Vescovo di Spoleto dal XIII al XIX secolo, nel 1881 è stata acquistata dalla famiglia Antonelli che ha dato il via ad una profonda opera di trasformazione e ammodernamento. Il

grande rispetto e cura per i terreni, le cui diverse origini geologiche conferiscono ai vini sfumature intense e variegata, i metodi di vinificazione, all'avanguardia ma in linea con la tradizione del territorio, consentono di offrire un prodotto di qualità di cui si siano valutate caratteristiche, pregi e potenzialità.